

レンジでかんたん

蒸しじょうず

SH7292

レンジでかんたん蒸しじょうず(小)

取扱説明書

この商品は家庭で調理するために使用するものです。
ご使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用して
ください。不適切な取り扱いは事故につながります。
読んだ後は大切に保管してください。

【使用前の準備】

- 最初に使用する時は食器用洗剤をつけてスポンジ等で良く洗い、すすいでください。
- 本体にシールが貼ってある場合は剥がしてから使用してください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には使用しないで買い求めのお店、または当社までお問い合わせください。

【使用上の注意】

- 使用用途以外には使用しないでください。
- オーブン・グリル機能での使用はできません。
- 電子レンジの「自動メニュー」は使用しないでください。
- 変形や破損が生じた場合は使用しないでください。
- 火のそばに置くと変形することがあります。
- 加熱後、容器が熱くなっていることがありますのでご注意ください。
- 容器に水が入らない状態での加熱はしないでください。使用にあたっては必ず約20ccの水を入れてください。
- 蒸気抜きのため、受け皿とフタの嵌合部分に多少隙間が開いていますので蒸気に注意してください。
- 油物は使用しないでください。

【調理方法】

- ①容器に約20ccの水を入れてください。
- ②食品を受け皿の上に並べフタをしてください。
- ③電子レンジのレンジ機能又はあたため機能で加熱時間を確かめてからセットしてください。
- ④加熱後は、すぐにフタをとり余分な蒸気を逃してください。(電子レンジから取り出す際は容器も食品も熱くなっています、熱い蒸気も出ます、火傷には十分注意してください。)

調理表

	分量	電子レンジの加熱時間		備考
		500W	600W	
じゃがいも	150g	6～7分	5～6分	3～4分蒸らすと、おいしくいただけます。 薄切りにすると更に短時間でできます。
	300g	8～9分	7～8分	
さつまいも	200g	7～8分	6～7分	
	300g	8～9分	7～8分	
かぼちゃ	150g	4～5分	3～4分	
	300g	6～7分	5～6分	
ブロッコリー	150g	4～5分	3～4分	アク抜き、色止めのため加熱後、水にひたして下さい。
カリフラワー	150g	4～5分	3～4分	
ほうれん草	150g	4～5分	3～4分	
シュウマイ	8ヶ	2分	1～1.5分	水をお玉に一杯入れて下さい。
ギョウザ	12ヶ	3分	2分	
肉まん・あんまん	2ヶ	3分	2分	
とうもろこし	400g(1本2ツ切り)	7～8分	6～7分	
枝豆	150g	6～7分	5～6分	
	300g	8～9分	7～8分	

※注意

加熱時間はレンジの機種、機能によって多少異なることがあります。

【使用後のお手入れ】

- 使用後はスポンジ等に食器用洗剤を付けて洗い、水気を拭き取ってください。
タワシ、又はミガキ粉でみがくとキズがつくことがあります。



株式会社 **ヨシカワ**

新潟県西蒲原郡弥彦村大戸企業団地 〒959-0308

TEL (0256) 91-2222

FAX (0256) 91-2211